

Ikan teri nasi setengah kering, Penanganan dan pengolahan

KONSEP STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)
PENANGANAN DAN PENGOLAHAN
IKAN TERI NASI SETENGAH KERING

Pendahuluan

Untuk mendapatkan mutu Ikan Teri Nasi Setengah Kering yang memenuhi standar maka harus dilakukan penanganan dan pengolahan yang baik dan benar.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari:

1. Instruksi Presiden Republik Indonesia no. 2 tahun 1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
2. Keputusan Bersama Menteri Pertanian, Menteri Kesehatan dan Menteri Perdagangan no. 263/Kpts/IK.120/S/1990; 248/MenKes/SKB/V/143/Kpb/V/90 tanggal 28 Mei 1990 tentang Petunjuk Pelaksanaan Instruksi Presiden no. 2 tahun 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku untuk Ekspor.
3. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN).
4. Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission Codex Stan. 92-1981.
5. Persyaratan mutu dari negara importir.
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Hasil survey di beberapa daerah penghasil Ikan Teri Nasi Setengah Kering seperti Sulawesi Selatan, Jawa Timur, Sumatera Utara, DKI Jakarta, Kalimantan Barat, dan Jawa Tengah.
8. Hasil uji coba pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keppres R.I. No. 7 tahun 1984 jo. Keppres R.I. No. 7 tahun 1989. Standar ini dimaksudkan dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan standar ini dapat disampaikan kepada:

Sekretariat Dewan Standardisasi Nasional
Jl. Gatot Subroto
Jakarta

R 0022-92.

1. 10/10/10

KONSEP STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)

PENANGANAN DAN PENGOLAHAN

IKAN TERI NASI SETENGAH KERING

1. Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi; bahan: bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan; peralatan: jenis peralatan dan persyaratan peralatan; teknik penanganan dan pengolahan: penanganan awal dan pengolahan; pengemasan: bahan, teknik pengemasan, pelabelan dan pemberian kode; penyimpanan untuk penanganan dan pengolahan Ikan Teri Nasi Setengah Kering.

2. Definisi

Penanganan dan pengolahan Ikan Teri Nasi Setengah Kering adalah semua kegiatan untuk menghasilkan produk akhir yang berupa Ikan Teri Nasi Setengah Kering.

3. Bahan

3.1. Bahan baku

Bahan baku untuk ikan teri nasi setengah kering harus sesuai dengan SNI

3.2. Bahan pembantu

3.2.1. Air

Air untuk penanganan atau pengolahan harus cukup aman dan saniter, berasal dari sumber yang diijinkan dengan angka Coliform (Angka Paling Memungkinkan - APM) maks. 2 (dua) untuk 100 ml air. Air tersebut bertekanan minimal 145,26 gr/cm² (20 pound per square inchi).

Air untuk pencucian ikan teri nasi harus disalurkan terpisah dan tidak berhubungan silang dengan sistem saluran air kotor.

Air untuk tujuan pencucian dan pengolahan, sebelum dipakai harus disaring atau dengan perlakuan lain sehingga air tersebut bersih.

Air yang dipakai untuk kegiatan unit pengolahan, hendaknya memenuhi persyaratan air minum dan secara kontinyu diperiksa ke laboratorium yang telah diakreditasi oleh Pemerintah.

3.2.2. E s

Es harus dibuat dari air yang bersih, yang memenuhi persyaratan air minum. dalam penggunaannya es harus ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari penularan dan kontaminasi dari luar.

3.3. Bahan tambahan

Bahan tambahan adalah: Garam.

Garam yang digunakan harus garam yang bermutu baik yang ditandai dengan warna garam putih dan bersih (tidak tercampur dengan kotoran-kotoran/benda- benda asing).

4. Peralatan

4.1. Jenis peralatan

Peralatan utama yang dipergunakan dalam penanganan dan pengolahan ikan teri nasi setengah kering adalah sebagai berikut:

- Peralatan perebusan
- Peralatan pengeringan

Peralatan pendukung:

- Bak plastik
- Keranjang plastik
- Timbangan
- dan lain-lain

4.2. Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam pengolahan ikan teri nasi harus dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata; tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber jasad renik, bebas dari retak-retak dan mudah dibersihkan.

5. Teknik Penanganan dan Pengolahan

5.1. Penanganan awal

5.1.1. Sortasi awal

Ikan teri nasi dalam wadah berinsulasi atau tong plastik secepatnya dilakukan sortasi jenis dan mutunya.

5.1.2. Pencucian

Ikan teri nasi ditimbang kemudian dicuci dengan air dingin/air laut untuk menghilangkan kotoran.

Pencucian ulang/pembilasan dilakukan dengan menggunakan air dingin bersih untuk menghilangkan air laut atau menurunkan kadar garam.

Sebelum dilakukan perebusan ikan teri nasi direndam dalam air es selama \pm 10 menit.

5.2. Pengolahan

5.2.1. Perebusan

Air yang digunakan untuk perebusan ditambah garam sehingga konsentrasi 3 - 4 % dari volume air yang direbus.

Setelah air perebusan mendidih dimasukkan ikan teri ke dalam air perebusan selama 3 - 5 menit. Selama perebusan sambil dilakukan pengadukan untuk meratakan panas dan menghilangkan busa pada keranjang perebusan.

Setelah diangkat ikan teri nasi ditiriskan (diangin-anginkan) sampai tiris.

5.2.2. Pengeringan

Pengeringan dapat dilakukan dengan cara penjemuran di atas para-para atau dengan cara lain yang sesuai sampai setengah kering dan dilanjutkan dengan penganginan.

5.2.3. Sortasi akhir

Ikan teri nasi dibersihkan untuk menghilangkan kotoran, kemudian dilakukan sortasi jenis mutu dan ukuran.

6. Pengemasan

6.1. Bahan

Bahan pengemas untuk produk ikan teri nasi harus cukup kuat, tahan perlakuan physis, mempunyai permeabilitas yang rendah terhadap uap air, gas dan bau, tidak mudah ditembus lemak dan minyak, tidak boleh melekat pada produk dan tidak boleh mencuri produk.

Pembungkus harus terbuat dari bahan yang baik yang memenuhi persyaratan bagi produk, metode pengolahan dan pemasarannya.

Karton konsumen untuk ikan teri nasi setengah kering harus cukup kuat, kedap air dan tahan kotor. Karton ini sebaiknya dilapisi lilin, plastik, kombinasi lilin dan plastik atau vernish, baik pada salah satu atau kedua permukaannya. Karton ini harus mempunyai bentuk dan ukuran yang cukup untuk sejumlah produk yang dibungkusnya.

Bahan yang cocok harus digunakan untuk pengepakan produk yang direbus dalam kantung (boil-in-bag).

Master karton untuk pengemasan dalam perdagangan besar harus ringan dan kuat, harus memberi perlindungan yang baik terhadap produk. Contoh yang baik misalnya; paperboard and corrugated paperboard. Master carton harus diikat dengan pita plastik atau tali untuk memberi kekuatan tambahan.

Bahan pengemas harus disimpan dengan cara yang bersih dan saniter.

6.2. Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis.

Pengemasan dirancang sedemikian rupa sehingga kelihatan menarik, menyenangkan, ekonomis dan cukup melindungi produk.

Pengemasan yang menggunakan kantong plastik atau wadah lain harus dilakukan dengan hati-hati dan sempurna agar tidak terjadi suatu kerusakan (sobek).

Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya penularan dan kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

6.3. Pelabelan dan pemberian kode

Setiap produk perikanan yang diolah untuk diperdagangkan harus diberi label dengan benar dan mudah dibaca, yang memberi keterangan untuk :

- Jenis produk olahan
- Berat bersih produk
- Bila ada beberapa bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut.
- Nama dan alamat unit pengolah atau dealer, serta negara di mana produk dibuat.
- Tanggal, bulan, tahun saat produk tersebut dihasilkan (kode produksi).
- Khusus untuk produk yang dikonsumsi di dalam negeri, harus mencantumkan nomor pendaftaran pada Departemen Kesehatan R.I.

Dalam sistim pelabelan dan pemberian kode harus dilakukan dengan sebaik mungkin.

7. Penyimpanan

Penyimpanan produk ini harus pada gudang beku dengan suhu maksimal - 25°C. Penataan produk dalam unit cold storage diatur sedemikian rupa sehingga sirkulasi udara dingin dapat merata keseluruhan permukaan produk.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id